

# Entradas Frías

Cold Appetizers



# Entradas Frías

## Cold Appetizers

### Ceviche de pulpo

(pulpito, cebolla morada, pimienta, limón, cilantro, jengibre, aceite de oliva y ajíes jalapeños)

**Octopus ceviche** (octopus, onion, pepper, lemon, coriander, ginger, olive oil & jalapeño peppers)

\$ **10000**

### Abanico de quesos



**VEGETARIANO**

(queso ahumado, brie, queso de cabra, gouda, gruyere y azul)

**Selection of cheeses** (smoked cheese, brie, goat cheese, gouda, gruyere and blue cheese)

\$ **5700**

### Selección de crudos

(jamón crudo serrano, jabalí y ciervo acompañados con palmitos y aceitunas especiadas).

**Selection of cold meats** (serrano ham, wild boar and deer accompanied with spiced palm hearts and olives).

\$ **9200**

### Degustación de fiambres

(jamón serrano, jamón cocido, ciervo, lomito ahumado, bondiola, queso pategrass y queso de cabra)

**Selection of cold meat** (parma ham, ham, deer, smoked tenderloin, bondiola, pategrass and goat's cheese)

\$ **5700**

### Antipasto del Hotel

(matambre de ternera, escabeche de ave, peceto con salsa criolla, ensalada rusa)

**House antipasto** (sliced rolled veal, pickled chicken, beef in creole sauce, potato salad)

\$ **7300**

### Vitel thone

**Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce**

\$ **5900**

### Ensalada de quinoa



**VEGETARIANO / VEGANO**

(quinoa, cebolla, pepinillos, perejil, tomates cherry, garbanzos y limón)

**Quinoa Salad** (quinoa, onion, pickles, parsley, cherry tomatoes, chickpeas and lemon)

\$ **4900**

### Ensalada Veggie

Tomate cherry, pepino, palta, queso, cebolla roja, perejil, vinagre y sal marina.

**Veggie Salad** (Cherry tomatoes, cucumber, avocado, cheese, red onion, parsley, vinegar and sea salt)

\$ **5200**

## Causa limeña de atún con fresco ceviche de lenguado

Puré de papa amarillo, aceitunas negras, atún, cebolla morada, huevo, palta, mayonesa, cilantro + ceviche de lenguado (pimientos, cebolla morada, lenguado fresco, jalapeño, jugo de lima).

**Lima tuna causa with fresh sole ceviche** (Mashed yellow potatoes, black olives, tuna, red onion, egg, avocado, mayonnaise, cilantro + sole ceviche (peppers, red onion, fresh sole, jalapeño, lime juice)).

\$ **10000**

## Tartar de langostinos, cardamomo y chardonnay.

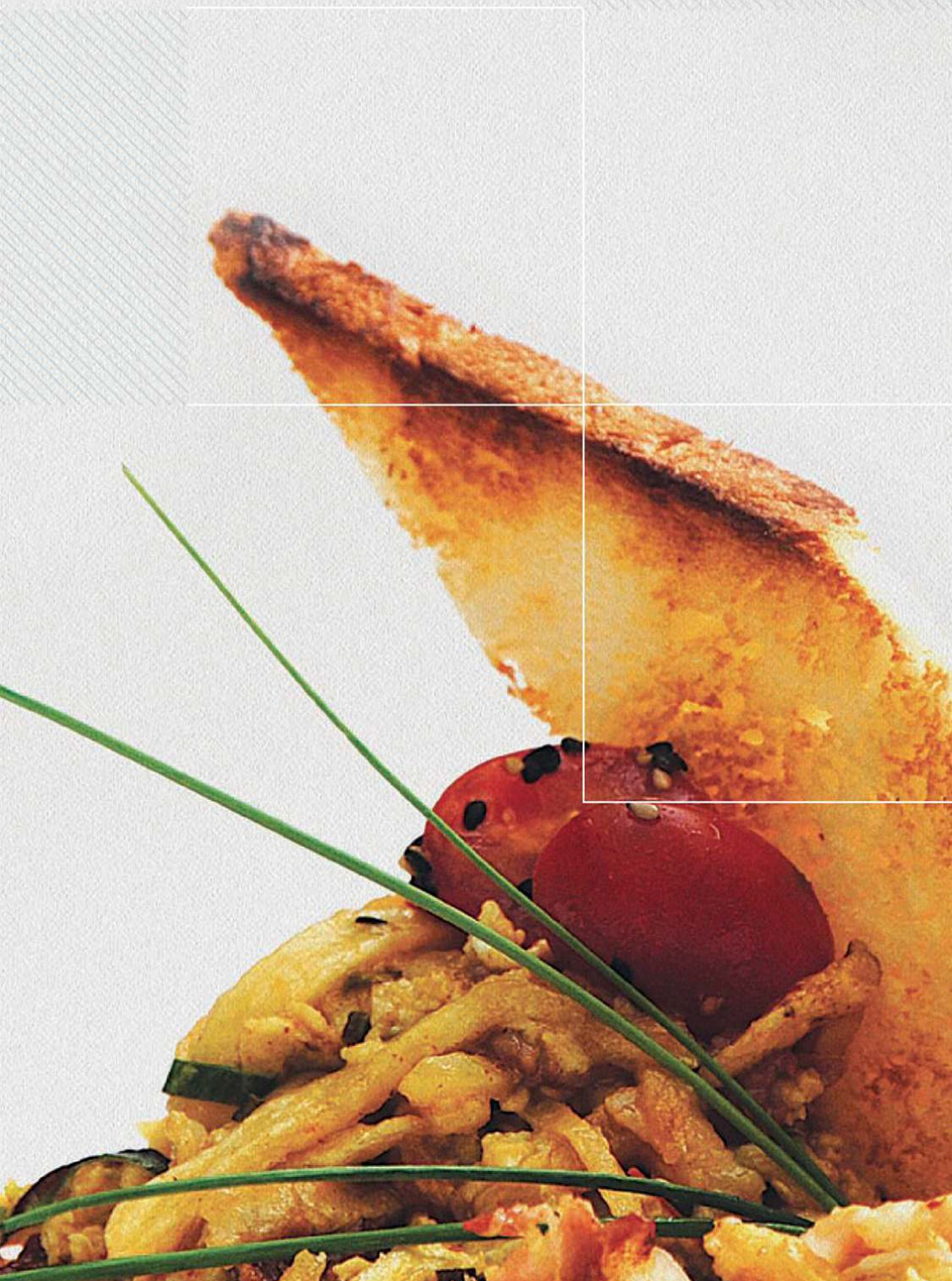
Lima, rúcula, brote de alfalfa o rabanitos, ananá al vivo, pimienta negra y carbón.

**Shrimp tartare with cardamom and Chardonnay.** (Lime, arugula, alfalfa sprouts or radishes, fresh pineapple, black pepper, and charcoal.).

\$ **10400**

# Entradas Calientes

Warm Appetizers



# Entradas Calientes

## Warm Appetizers

### Rabas a la romana

Deep fried squid rings

\$ 8500

### Gambas al ajillo

Shrimp Scampi

\$ 10400

### Sopa crema

Vegetable cream soup



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3100

### Provoleta al oregano

Grilled provolone cheese with oregano



VEGETARIANO

\$ 8500

### Provoleta queso de cabra

Grilled goat cheese

\$ 8500

### Omelette clásico

(huevos, jamón, queso)

Classic omelette (ham and cheese)

\$ 4900

### Omelette nuestro hotel

(huevos, tomates secos, palmitos, espárragos, champignones)

House omelette (dried tomatoes, palm hearts, asparagus, mushrooms)



VEGETARIANO

\$ 6400

### Revuelto campestre sobre tostada de pan de campo

(huevos, arvejas, verdeo, tomates secos, papas pai, panceta)

Rustic scrambled on bread toast (eggs, green peas, onion, scallion, dried tomatoes, french fries, bacon)

\$ 5600

### Crepes de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos

Crepes filled with spinach & ricotta in four-cheese sauce



VEGETARIANO

\$ 5600

# Wok

From the wok



## Wok

From the wok

### Mix de cerdo y camarones con verduras al vapor salteados con soja y coco rallado

Mix of pork & prawn with vegetables sauté in soy sauce and coconut

\$ 9600

### Salteado de lomo y vegetales c/salsa de soja

Sauté sirloin and vegetables in soy sauce

\$ 9800

### Salteado de pollo y vegetales c/salsa de soja

Sauté chicken and vegetables in soy sauce

\$ 7900

### Wok verde c/salsa de soja

(vegetales, fideos de arroz, frutos secos y aceite de sésamo)



VEGETARIANO / VEGANO

Green wok (vegetables, spaghetti of rice, dried fruit & sesame, in soy sauce)

\$ 6200

## Minutas

Minute Dishes

### Milanesa de peceto

Breaded sirloin steak

\$ 7200

### Milanesa de peceto napolitana

Breaded sirloin steak neapolitan style

\$ 8300

### Milanesa de peceto suiza

Breaded sirloin steak swiss style

\$ 8300

### Suprema de ave

Chicken supreme

\$ 6400

### Suprema de ave napolitana

Chicken supreme neapolitan style

\$ 7300

### Suprema de ave suiza

Chicken supreme swiss style

\$ 7300

### Suprema de ave grisette

(panceta, arvejas, morrón, papas noisette)

Chicken supreme grisette (green peas, parma ham, noisette potatoes, red pepper)

\$ 8300

# Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta





# Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta

## Sorrentinos de salmón con almendras y crema azafranada

Tortelloni filled with salmon & almonds in saffroned cream

\$ **12500**

## Sorrentinos de ricota, jamón y nuez

Tortelloni filled with ricotta, ham and walnut

\$ **6400**

## Pasta marinera (cintas con tintas de

calamar, aceite de oliva, rúcula, ajo,

tomates cherry, camarones, mejillones y queso Parmesano)

**Seafood pasta** (with ink ribbons squid, olive oil, arugula, garlic,

cherry tomatoes, shrimp, mussels and Parmesan cheese)

\$ **9900**

## Ravioles rellenos de hojas verdes especiadas

Ravioli filled with green leaves



**VEGETARIANO**

\$ **6000**

## Cintas argentinas con salsa de albahaca, tomate concassé y aceite de oliva



**VEGETARIANO**

Tagliatelle (argentinian style) with basil sauce, tomato concassé & olive oil

\$ **7200**

## Ñoquis de papas al vapor



**VEGETARIANO**

Steamed potato gnocchi

\$ **5700**

# Salsas

## Sauces

### Béchamel VEGETARIANO

(leche, manteca, pimienta, nuez moscada, maicena)

(milk, butter, corn starch, pepper, nutmeg)

\$ **2300**

### Bolognesa

(morrón rojo, morrón verde, zanahoria, salsa de tomate, apio, cebolla, carne molida)

(red pepper, green pepper, carrot, tomato sauce, celery, onion, mincemeat)

\$ **2300**

### Cuatro Quesos VEGETARIANO

(crema de leche, queso gruyere, queso azul, regianitto, queso barra)

(fresh cream, gruyere, blue cheese, reggianitto, tybo cheese)

\$ **2300**

### Carusso

(jamón cocido, nuez, champignon, crema de leche)

(ham, walnuts, mushrooms, fresh cream)

\$ **2300**

### Crema VEGETARIANO

Fresh cream

\$ **2300**

### Filetto

(cebolla, morrón, zanahoria, salsa de tomate, apio, vino blanco)

(onion, red pepper, carrot, tomato, celery, white wine)

 VEGETARIANO / VEGANO

\$ **2300**

### Mixta VEGETARIANO

(salsa filetto y crema)

(filetto sauce and fresh cream)

\$ **2300**

### Pesto VEGETARIANO / VEGANO

(nuez, ajo, albahaca, perejil, aceite de oliva)

(walnuts, garlic, basil, parsley, olive oil)

\$ **2300**

### Champignon VEGETARIANO

(manteca, puerro, vino blanco, champignones, crema)

(butter, leek, white wine, mushrooms, fresh cream)

\$ **2300**

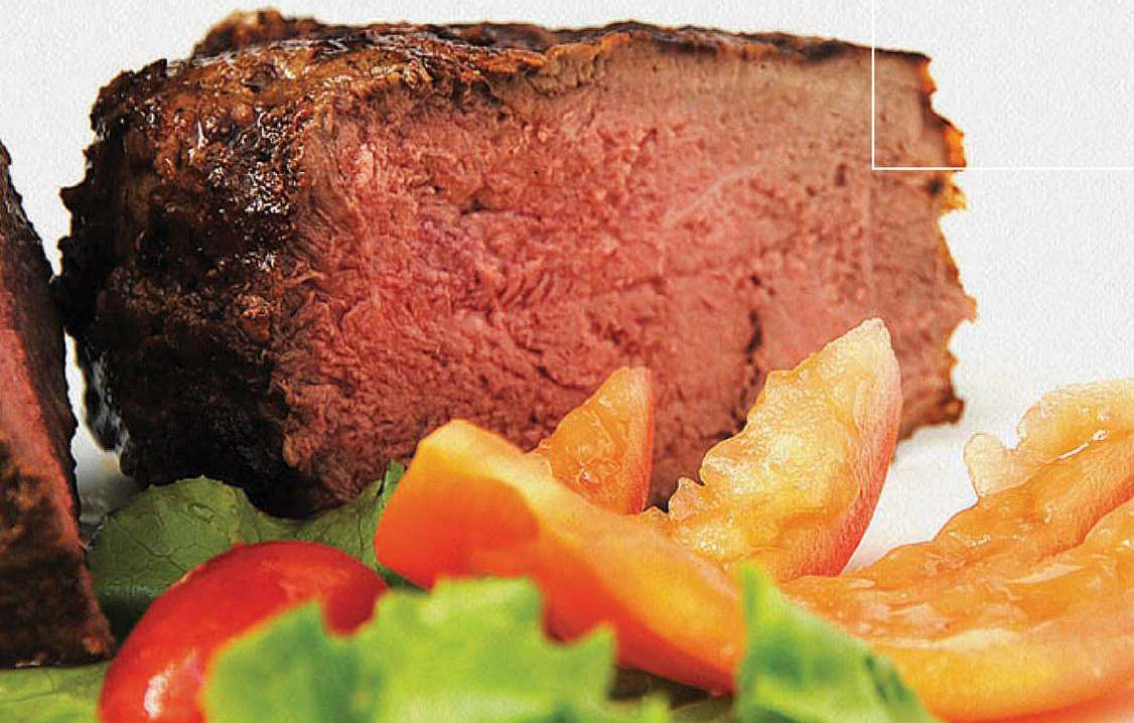
### Crema y caviar

Fresh cream and caviar

\$ **3300**

# Grill

From the Grill



## Grill

From the Grill

### Bife de chorizo (jugoso, a punto, cocido)

Strip loin steak

\$11700

### Medallón de lomo

Strip loin steak

\$11700

### 1/4 Ave al grill (muslo o pechuga)

Grilled & boned 1/4 chicken

\$6400

### Bondiola de cerdo (cocido)

Pork bondiola

\$7900

### Filette de salmón (cocido)

Fillet of salmon

\$17900

### Lenguado (cocido)

Fillet of sole

\$8100

## Salsas

Sauces

### Setas (puerro, manteca, coñac, hongo pino, crema)

Fungi



\$2300

### Oporto y cítricos

Port and citrus



\$2300

### Mostaza en granos

Mustard seeds



\$2300

### Roquefort

Blue cheese



\$2300

### Salsa al verdeo

Scallion



\$2300

### Salsa al champignon

Mushroom



\$2300

# Nuestra Cocina

Main Courses



# Nuestra Cocina

## Main Courses

### Chivo braseado puntano

(salsa de chimichurri extra + papas rústicas al romero)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes

\$ **21600**

### Steak tomahawk

(500gr. de tomahawk acompañado de papas cuña + salsa criolla)

500gr. of Tomahawk accompanied by wedge potatoes + Creole sauce

\$ **21600**

### Lomo a las 3 pimientos

(medallón de lomo, variedad de pimientos & papas a la crema)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes

\$ **14000**

### Lomo Bacon

(medallón de lomo en salsa malbec & setas salteadas)

Filet mignon wrapped in bacon, with malbec sauce and sauteed mushrooms

\$ **14000**

### Entrañas Rústicas con ensalada de hojas verdes y cherry

(grilladas con papas en cuña + plus de aderezo Potrero)

Grilled skirt steak with rustic potatoes and potrero's dressing

\$ **13900**

### Ojo de Bife Citrus

(salsa malbec + pimientos asados + fresca ensalada de hojas verdes y pomelo rosado)

Citrus beef eye with malbec, grilled peppers, fresh green leaves and grapefruit salad

\$ **13100**

### Brochette tradicional

(carne, pollo y cerdo + adición de aderezo español + revuelto de papas pay con huevo)

Traditional brochette with meat, chicken and pork.

Spanish dressing and thin french fries scrambled with eggs

\$ **10000**

### Costilla de cerdo a la miel

(cebollas caramelizadas & puré de batatas al jengibre y miel)

Honey pork ribs with caramelized onions & mashed sweet potatoes with ginger and honey

\$ **11700**

### Bondiola en salsa de maracuyá

(acompañado c/langostinos en manteca, hojas verdes)

Pork bondiola in passion fruit salsa + butter prawns with green leaves

\$ **12000**

### Costillas de cerdo BBQ

(salsa barbacoa & papas fritas)

Pork BBQ ribs & fries

\$ **11700**

### Conejo al ajillo

(servido con papas naturales naturales)

Local garlic seasoning rabbit, served with boiled potatoes

\$ **14800**

# Nuestra Cocina

## Main Courses

### Estofado de conejo rosé

(guisado con setas + papas naturales)

Rosé pot roasted rabbit, with sauteed mushrooms and boiled potatoes)

\$ **15300**

### Paella de mariscos para 2 personas

(solo pedido con anticipación)

Seafood paella for two. Anticipated order only

\$ **31300**

### Cazuela de mariscos

(variedad de mariscos y fideos de arroz flambeados con sake)

Variety of seafood cazuela, with rice noodles flambéed with sake

\$ **13000**

### Tríptico de mar

(salmón rosado montado sobre risotto de arroz carnaroli con un plus de langostinos y caviar)

Pink salmon mounted over carnaroli rice risotto with caviar prawns

\$ **24200**

### Tataki de Salmón sobre risotto de hongos

(salmón marinado en jugo de lima. pimienta rosa y menta, sellado a la plancha y montado sobre cremoso risotto de portobello)

Salmon tataki marinated in lime juice, pink pepper and mint, seared on the grill and mounted on creamy portobello risotto.

\$ **22900**

### Salmón en capas de hierbas

(sobre ensaladas crujientes de lentejas)

Pink salmon with blanket, over crunchy lentels.

\$ **25000**

### Sorrentino Regional de Chivo

(con salsa veloute, fondo de chivo & vino rosé)

Local goat filled pasta, with veloute sauce, pink wine & goat reduction

\$ **11100**

### Panzottis de calabaza

(en salsa de espinacas)

Pumpkin panzottis in spinach sauce



\$ **8500**

### Cintas al frutti di mare

(crema + salsa de ostras + mariscos + verdeo)

Frutti di mare tagliatelle, with cream, oyster sauce and seafood, green onion

\$ **9900**

### Risotto de hongos

(cremoso risotto de portobellos, con tinta de calamar)

Creamy portobello risotto with squid ink

\$ **7700**

# Ensaladas

Salads





# Ensaladas

## Salads

**Mar y sierras** (langostinos, camarones, pollo, choclo, huevo, selección de hojas verdes, palta, ciboulette, panceta y vinagreta de tomates secos)

**Sea & mountains** (prawns, shrimp, chicken, corn, egg, selection of greens, avocado, chives, bacon and sundried tomato vinaigrette)

\$ **11600**

**Ensalada de nuestro hotel** (palmitos, queso parmesano, tomates secos, espárragos, olivas negras)

**House salad** (palm hearts, parmesan cheese chips, dried tomatoes, asparagus, black olives)



**VEGETARIANO**

\$ **5200**

**Ensalada lox** (salmón ahumado en tiras, rúcula, pistacho, parmesano, mayonesa de cítricos)

**Salad lox** (smoked salmon in strips, arugula, pistachios, parmesan cheese, citrus mayonnaise)

\$ **14000**

**Mediterránea** (tomate, albahaca, cebolla, hongos secos, ajo fileteado, aceitunas)



**VEGETARIANO / VEGANO**

**Mediterranean** (tomatoes, basil, onion, dried fungi, sliced garlic, olives)

\$ **5200**

**Azul** (hojas verdes de estación, queso azul, peras)

**Blue salad** (season green leaves, blue cheese, pears)



**VEGETARIANO**

\$ **5200**

**Mexicana** (palta, cebolla roja, tomate, jugo de lima cilantro, tabasco)



**VEGETARIANO**

**Mexicana** (avocado pear, red onion, tomatoes, lime juice, cilantro, tabasco sauce)

\$ **4700**

**Griega** (pepino, cebolla, pimienta, olivas negras, queso, tomate)

**Greek** (cucumber, onion, peppers, black olives, cheese, tomatoes)



**VEGETARIANO**

\$ **4700**

**Waldorf** (apio, manzana verde, nueces, crema y mayonesa)

**Waldorf** (celery, green apples, walnuts, cream and mayonnaise)



**VEGETARIANO**

\$ **4400**

**Mixta** (tomate, lechuga, cebolla)

**Mixed** (tomatoes, lettuce, onion)



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **4400**

**Verde** (mix de hojas)

**Assorted green leaves**



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **4400**

**Rosé** (lechuga, tomate, palmito y champiñón)

**Rosse** (lettuce, tomatoes, palm hearts and mushrooms)



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **4400**

# Guarniciones

## Side Dishes

### Papas naturales

Boiled potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

### Papas fritas

French fries



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

### Papas noisette

French fries noisette



VEGETARIANO

\$ 3900

### Papas españolas

Spanish potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

### Puré de papas

Potatoes purée



VEGETARIANO

\$ 3900

### Puré de calabacines

Squash purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

### Puré rústicos de vegetales

Vegetables purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

### Arroz blanco

Rice



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 2500

### Vegetales grillados o al vapor

Grilled or steamed vegetables



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3900

# Menú Infantil

## Children Menu

### Clásicos spaghetti con crema

Spaghetti with cream

\$ 4700

### Bifecitos de lomo grillé con puré de papas

Grilled baby beef with purée potatoes

\$ 7300

### Milanesitas de pechugas con papas fritas

Breaded chicken breast with french fries

\$ 6000

# Nuestras Dulzuras

Our Sweets



# Nuestras Dulzuras

## Our Sweets

- Cheese cake de arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **4400**  
Blueberry cheese cake
- Triflé de frutillas**  **VEGETARIANO** \$ **4900**  
Trifle of strawberries
- Panna cotta de maracuyá**  **VEGETARIANO** \$ **4700**  
Passion fruit panna cotta
- Crème brûlée con arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **4400**  
Crème brûlée with blueberries
- Petit suisse de chocolate y pimienta rosa**  **VEGETARIANO** \$ **4400**  
Petit suisse with chocolate and pink pepper
- Marquise de chocolate**  
(acompañada de salsa de maracuyá + crema batida con azúcar de naranja)  
**Chocolate marquise** (accompanied by passion fruit sauce + whipped cream with orange sugar)  **VEGETARIANO** \$ **4700**
- Copa tiramisú**  **VEGETARIANO** \$ **4400**  
Tiramisu cup
- Frutos en almíbar con queso de cabra**  **VEGETARIANO** \$ **5700**  
Fruit in syrup with goat cheese  
(figs, pumpkin, papaya, kinotos)
- Ensalada de frutas**  **VEGETARIANO / VEGANO** \$ **3900**  
Fruit salad
- Flan casero caramelizado**  **VEGETARIANO** \$ **4400**  
Caramelized home-made flan
- Cremas heladas (triple esferas)**  **VEGETARIANO** \$ **3900**  
Ice cream (three flavored)
- Bombón suizo o bombón escocés**  **VEGETARIANO** \$ **2600**  
Chocolate-wrapped ice cream or Chocolate-wrapped ice cream filled with caramel
- Almendrado con cubierta de chocolate**  **VEGETARIANO** \$ **2600**  
Almond ice cream in chocolate sauce
- Panna cotta de lavanda**  **VEGETARIANO** \$ **4700**  
(flores naturales de lavanda, crema de leche, leche y salsa de lavanda)  
**Lavender panna cotta** (Natural lavender flowers, heavy cream, milk, and lavender sauce)
- Don Pedro**  **VEGETARIANO** \$ **4700**  
Ice cream and whisky cup

# Bebidas

## Beverages

**Agua mineral** (con o sin gas)

Mineral water (sparkling or still)

\$ **1300**

**Agua con gas saborizada**

Flavoured sparkling water

\$ **1700**

**Gaseosas**

Sodas

\$ **1700**

# Cervezas

## Beers

**Kerze cerveza artesanal ipa** pinta

\$ **3300**

**Kerze cerveza artesanal sunset** pinta

\$ **3100**

**Kerze cerveza artesanal kolsch** pinta

\$ **3100**

**Corona** 330 cc

\$ **3900**

**Corona** 710 cc

\$ **5200**

**Vinos**  
Wines



# Vinos

Wines

## Malbec

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>§ 45500</b>
<b>RUTINI</b>	<b>§ 30200</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>§ 29900</b>
<b>RABDOMANTE</b>	<b>§ 27400</b>
<b>EL ENEMIGO</b>	<b>§ 27000</b>
<b>SALENTEIN NUMINA</b>	<b>§ 22000</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>§ 24200</b>
<b>PETITE FLEUR</b>	<b>§ 19600</b>
<b>MARCELO PELLERETI SIGNATURE</b>	<b>§ 19600</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>§ 11700</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>§ 17700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>§ 17000</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>§ 15600</b>
<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>§ 15600</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>§ 15300</b>
<b>TERRAZAS APELACIÓN</b>	<b>§ 15300</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>§ 14800</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>§ 14000</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>§ 13300</b>
<b>ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR</b>	<b>§ 11700</b>
<b>CATALPA</b>	<b>§ 18900</b>

# Vinos

Wines

## Malbec

<b>CORRAL DE PALOS RESERVA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>FABRE MONTMAYOU TERRUÑO</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 10300</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>DON NICANOR</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>FABRE MONTMAYOU RESERVA</b>	<b>\$ 10700</b>
<b>LAS PERDICES RESERVA</b>	<b>\$ 9200</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>FAMILIA GASCON</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 8100</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$ 8100</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>DON EMIGDIO</b>	<b>\$ 11600</b>



# Vinos

Wines

## Cabernet Sauvignon

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>\$ 45500</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>\$ 29900</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>\$ 24200</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>\$ 17700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>\$ 15600</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$ 14800</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 13300</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>

# Vinos

Wines

## Cabernet Franc

<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 15700</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>ALA COLORADA</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 10300</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 10000</b>

## Syrah

<b>FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH</b>	<b>\$ 38000</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$ 10000</b>

## Merlot

<b>RUTINI</b>	<b>\$ 30200</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 13300</b>

## Pinot Noir

<b>SÉPTIMA OBRA</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 8100</b>

# Vinos

Wines

## Tempranillo

**ZUCCARDI Q** \$ **15700**

**CRUX** \$ **14000**

## Blend de tintas

**FELIPE RUTINI** \$ **953300**

**RUTINI APARTADO** \$ **82400**

**ISCAY** \$ **72500**

**MORA NEGRA** \$ **47500**

**RUTINI ANTOLOGÍA** \$ **46500**

**RUTINI CABERNET - MALBEC** \$ **30200**

**D.V. CATENA MALBEC - CABERNET** \$ **28200**

**D.V. CATENA MALBEC - MALBEC** \$ **28200**

**D.V. CATENA CABERNET - CABERNET** \$ **28200**

**FONDECAV GRAN RESERVA BLEND** \$ **26300**

**MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS** \$ **24200**

**LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND** \$ **20000**

**NICASIA MALBEC RED BLEND** \$ **14800**

# Vinos

Wines

## Blend de tintas

<b>ARNALDO B</b>	§ <b>14600</b>
<b>DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND</b>	§ <b>13300</b>
<b>SAPO DE OTRO POZO BLEND</b>	§ <b>11700</b>
<b>DESPEINADO BLEND DE TINTAS</b>	§ <b>6400</b>

## Rosé

<b>LA LINDA</b>	§ <b>10000</b>
<b>PUNTO FINAL MALBEC ROSE</b>	§ <b>6400</b>
<b>DOÑA PAULA ROSE</b>	§ <b>8100</b>
<b>DESPEINADO</b>	§ <b>6400</b>
<b>NORTON ROSE DE MALBEC</b>	§ <b>6400</b>

# Vinos

Wines

## Chardonnay

<b>RUTINI</b>	<b>\$ 22400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>\$ 15300</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 7700</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>

## Blend de blancas

<b>SANTA JULIA CHENIN DULCE</b>	<b>\$7700</b>
<b>DESPEINADO</b>	<b>\$6400</b>
<b>NORTON COSECHA TARDÍA</b>	<b>\$5700</b>

## **Vinos**

Wines

### **Sauvignon blanc**

<b>RUTINI</b>	§ <b>22400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	§ <b>17000</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	§ <b>14800</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	§ <b>13300</b>
<b>PORTILLO</b>	§ <b>6400</b>
<b>DOÑA PAULA</b>	§ <b>6400</b>

### **Torrontes**

<b>LA LINDA</b>	§ <b>10000</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	§ <b>6400</b>

### **Viognier**

<b>NICASIA</b>	§ <b>14800</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	§ <b>10000</b>

# Vinos

Wines

## Selección de Vinos por copas

Wine selection by the glass

	Degustación 45 ml	1/2 Copa 90 ml	Copa 180 ml
<b>BODEGA LUIGI BOSCA</b>			
<b>DE SANGRE</b> RED BLEND	\$ 2100	\$3100	\$5700
<b>RESERVA</b> SAUVIGNON BLANC	\$ 1800	\$2500	\$4900
<b>BODEGA LA RURAL</b>			
<b>RUTINI</b> MALBEC	\$ 2500	\$4400	\$8500
<b>RUTINI</b> CHARDONNAY	\$ 2100	\$3100	\$6000
<b>ENCUENTRO</b> CABERNET	\$ 2500	\$4400	\$8500
<b>BODEGA SÉPTIMA</b>			
<b>SÉPTIMA OBRA</b> CHARDONNAY	\$ 1800	\$ 2100	\$ 3900
<b>BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN</b>			
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b> CABERNET	\$ 1800	\$2100	\$4400
<b>BODEGA CAFAYATE ETCHART</b>			
<b>ARNALDO B</b> MALBEC	\$ 1300	\$ 2300	\$ 3900

# Champagne

Champagne

<b>DOM PERIGNON</b>	§ <b>601300</b>
<b>MOET &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT</b>	§ <b>133600</b>
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	§ <b>176000</b>

## Vinos espumantes

<b>BARON B EXTRA BRUT</b>	§ <b>24200</b>
<b>BARON B NATURE</b>	§ <b>24200</b>
<b>TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT</b>	§ <b>12400</b>
<b>TRUMPETER EXTRA BRUT</b>	§ <b>12000</b>
<b>SALENTEIN EXTRA BRUT</b>	§ <b>11700</b>
<b>SALENTEIN BRUT NATURE</b>	§ <b>11700</b>
<b>MARÍA CODORNIU DULCE</b>	§ <b>11600</b>
<b>MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT</b>	§ <b>11600</b>
<b>FINCA LA LINDA EXTRA BRUT</b>	§ <b>11600</b>
<b>CHANDON BRUT NATURE</b>	§ <b>13000</b>
<b>A LA PAR</b>	§ <b>11600</b>
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	§ <b>13000</b>
<b>TRAPICHE EXTRA BRUT</b>	§ <b>11600</b>
<b>MUMM EXTRA BRUT</b>	§ <b>7900</b>
<b>MUMM LEGER</b>	§ <b>7900</b>